

# Ordinanza del DFI sui requisiti igienici (ORI)

**Modifica del 13 ottobre 2010**

---

*Il Dipartimento federale dell'interno  
ordina:*

I

L'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005<sup>1</sup> sui requisiti igienici è modificata come segue:

*Art. 49 cpv. 5*

<sup>5</sup> La panna è considerata pronta per il consumo soltanto se è stata sottoposta a un trattamento termico conformemente all'articolo 27 capoverso 2. Sono autorizzati altri tipi di trattamento termico purché comportino una conservazione e igienizzazione almeno equivalente e un trattamento termico secondo l'articolo 27 capoverso 2 lettera a.

*Art. 58d cpv. 3*

<sup>3</sup> Le aziende del settore alimentare che fabbricano alimenti in polvere per lattanti o derrate alimentari in polvere a fini medici speciali destinate a bambini di età inferiore ai sei mesi che possono comportare un rischio da *Cronobacter spp* (*Enterobacter sakazakii*) tengono sotto sorveglianza, nell'ambito del loro piano di campionatura, le aree di lavorazione e le attrezzature utilizzate per individuare la presenza di *enterobatteriacee*.

II

<sup>1</sup> L'allegato 1 è sostituito dalla nuova versione qui annessa.

<sup>2</sup> L'allegato 3 è modificato secondo la versione qui annessa.

<sup>1</sup> RS 817.024.1

III

La presente modifica entra in vigore il 1° novembre 2010.

13 ottobre 2010

Dipartimento federale dell'interno:

Didier Burkhalter

*Allegato I*  
(art. 3 cpv. 2 lett. b, 5, 25 cpv. 2, 58a cpv. 2, 58b cpv. 1 e 2 nonché 58f cpv. 1 e 5)

## **Criteri di sicurezza delle derrate alimentari, valori limite**

### Legenda:

- nr = non rilevabili
- UFC = unità formanti colonia
- MPN = most probable number
- n = numero di unità che costituiscono il campione
- c = numero di unità campionarie i cui valori si situano tra m e M

### Metodi:

metodi di riferimento del Manuale svizzero delle derrate alimentari<sup>2</sup>

### Campo d'applicazione:

prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità

### Interpretazione dei risultati delle analisi:

il risultato è insoddisfacente, se più di c/n analisi rivelano un valore > M (valore limite).

2 Non pubblicato nella RU; il testo è consultabile gratuitamente all'indirizzo Internet [www.slmb.bag.admin.ch](http://www.slmb.bag.admin.ch).

| Microorganismi                | Gruppi di prodotti/prodotto   | Piano di campionatura |   | Valore limite UFC     | Osservazioni  |
|-------------------------------|---|-----------------------|---|-----------------------|---|
|                               |   | n                     | c |                       |   |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | – Derrate alimentari pronte per il consumo che possono favorire il moltiplicarsi di <i>Listeria monocytogenes</i> | 5                     | 0 | 10 <sup>2</sup> per g | Il responsabile deve essere in grado di dimostrare che il prodotto non supererà il valore limite durante il periodo di conservabilità.  |
|                               |   | 5                     | 0 | nr in 25 g            | Tale criterio si applica ai prodotti prima che lascino il controllo diretto del responsabile, se quest'ultimo non è in grado di dimostrare che il prodotto non supererà il limite di 100 ufc/g durante il periodo di conservabilità.  |
|                               | – Derrate alimentari pronte per il consumo che non favoriscono il moltiplicarsi di <i>Listeria monocytogenes</i>  | 5                     | 0 | 10 <sup>2</sup> per g | I prodotti con pH $\leq 4,4$ o $a_w \leq 0,92$ , i prodotti con pH $\leq 5,0$ e $a_w \leq 0,94$ e i prodotti con un periodo di conservabilità inferiore a cinque giorni sono attribuiti automaticamente a questa categoria.<br><br>Un'analisi regolare relativa a questo criterio è priva di utilità in circostanze normali per le seguenti derrate alimentari pronte al consumo:<br>– derrate alimentari sottoposte a un trattamento termico o ad altra trasformazione che ha eliminato la <i>Listeria monocytogenes</i> , se dopo il trattamento non è possibile una ricontaminazione (per es. prodotti sottoposti a trattamento termico al momento del confezionamento finale);<br>– frutta e ortaggi freschi non tagliati e non trasformati, tranne i semi germogliati;<br>– pane, biscotti e prodotti analoghi;<br>– acqua, bibite analcoliche, birra, sidro, vino, bevande spiritose e prodotti analoghi imbottigliati o confezionati;<br>– zucchero, miele e dolciumi, compresi i prodotti a base di cacao e cioccolato; |

| Microorganismi         | Gruppi di prodotti/prodotto   | Piano di campionatura |   | Valore limite UFC | Osservazioni  |
|------------------------|---|-----------------------|---|-------------------|---|
|                        |   | n                     | c |                   |   |
|                        |   |                       |   | m = M             |   |
| <i>Salmonella</i> spp. | - Alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento, pronti o meno per il consumo   | 10                    | 0 | nr in 25 g        | - molluschi bivalvi vivi;<br>- sale commestibile.   |
|                        | - Alimenti in polvere per lattanti e alimenti in polvere a fini medici speciali destinati a lattanti di età inferiore ai sei mesi nonché alimenti in polvere di proseguimento                   | 30                    | 0 | nr in 25 g        |   |
|                        | - Derrate alimentari pronte per il consumo a base di uova crude, tranne i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto escludono il rischio di salmonella | 5                     | 0 | nr in 25 g        |   |
|                        | - Molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi marini vivi   | 5                     | 0 | nr in 25 g        |   |
|                        | - Crostacei e molluschi cotti   | 5                     | 0 | nr in 25 g        |   |
|                        | - Semi germogliati pronti per il consumo  | 5                     | 0 | nr in 25 g        | Momento dell'analisi: prova preliminare effettuata sulla partita di semi prima dell'inizio del processo di germinazione o campionamento da eseguire nella fase in cui è considerata più elevata la probabilità di rilevare la presenza di salmonella. |
|                        | - Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo  | 5                     | 0 | nr in 25 g        |   |
|                        | - Succhi di frutta e di ortaggi non pastorizzati pronti al consumo  | 5                     | 0 | nr in 25 g        |   |

| Microorganismi | Gruppi di prodotti/prodotto   | Piano di campionatura |   | Valore limite UFC | Osservazioni   |
|----------------|---|-----------------------|---|-------------------|--|
|                |   | n                     | c |                   |  |
|                |   | m                     | M |                   |  |
|                | – Prodotti a base di uova, esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto escludono il rischio di salmonella                                      | 5                     | 0 | nr in 25 g        |  |
|                | – Gelati, esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto escludono il rischio di salmonella   | 5                     | 0 | nr in 25 g        | Questo criterio vale solo per i gelati contenenti ingredienti a base di latte.   |
|                | – Formaggi, burro e panna ottenuti da latte crudo o da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura più bassa della pastorizzazione   | 5                     | 0 | nr in 25 g        | Esclusi i prodotti per i quali la persona responsabile può dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, che grazie al tempo di maturazione e all' $a_w$ del prodotto, non vi è rischio di salmonella. |
|                | – Latte in polvere e siero di latte in polvere  | 5                     | 0 | nr in 25 g        |  |
|                | – Gelatina e collagene  | 5                     | 0 | nr in 25 g        |  |
|                | – Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati crudi, esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto escludono il rischio di salmonella | 5                     | 0 | nr in 25 g        |  |
|                | – Carne macinata e preparazioni a base di carne destinate a essere consumate crude  | 5                     | 0 | nr in 25 g        |  |
|                | – Carni separate meccanicamente   | 5                     | 0 | nr in 10 g        |  |
|                | – Carne macinata e preparazioni a base di carne di pollame destinate ad essere consumate cotte  | 5                     | 0 | nr in 25 g        |  |

| Microorganismi   | Gruppi di prodotti/prodotto   | Piano di campionatura |   | Valore limite UFC                             | Osservazioni  |
|--|---|-----------------------|---|---|---|
|  |   | n                     | c |   |   |
|  |   |                       |   | m = M   |   |
| <i>Cronobacter spp.</i><br>( <i>Enterobacter sakazakii</i> ) | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Carne macinata e preparazioni a base di carne di animali diversi dal pollame destinate ad essere consumate cotte</li> <li>– Alimenti in polvere per lattanti e alimenti in polvere a fini medici speciali destinati a lattanti di età inferiore ai sei mesi</li> </ul> | 5                     | 0 | nr in 10 g                                    | Deve essere eseguito un esame parallelo relativo a <i>enterobacteriacee</i> e <i>Cronobacter spp.</i> ( <i>E. sakazakii</i> ), a meno che sia stata riscontrata una correlazione tra questi microrganismi a livello di singola azienda. Se in una unità campionaria di tale azienda sono rilevate <i>enterobacteriacee</i> , la partita deve essere sottoposta anche all'esame relativo a <i>Cronobacter spp.</i> ( <i>E. sakazakii</i> ). La persona responsabile deve accertare, con soddisfazione dell'autorità esecutiva competente, se tra <i>enterobacteriacee</i> e <i>Cronobacter spp.</i> ( <i>E. sakazakii</i> ) esiste una tale relazione. |
| <i>Escherichia coli</i>                                      | – Molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi marini vivi   | 1                     | 0 | 230 MPN/100 g di carne e liquido intravalvare | Campione aggregato costituito da almeno dieci animali.  |
| <i>Pseudomonas aeruginosa</i>                                | – Cosmetici per bimbi e cosmetici da applicare in prossimità degli occhi  | 1                     | 0 | 10 <sup>1</sup> per g                         |   |

*Allegato 3*  
(art. 3 cpv. 2 lett. b, 5, 58a cpv. 2, 58b cpv. 1 e 2 nonché 58f cpv. 1 e 5)

## **Criteria di igiene del processo, valori di tolleranza**

### **Legenda:**

- nr = non rilevabili  
UFC = unità fondanti colonia  
n = numero di unità che costituiscono il campione  
c = numero di unità campionarie i cui valori si situano tra m e M

### **Metodi:**

metodi di riferimento del Manuale svizzero delle derrate alimentari<sup>3</sup>

### **Campo d'applicazione:**

prodotti alla fine del processo di fabbricazione

### **Interpretazione dei risultati dell'analisi:**

il risultato è insoddisfacente quando almeno un'analisi rileva un valore > M o quando più di c/n analisi rilevano valori > m; per le categorie 3, 11, 12 e 13 vale m = M.

3 Non pubblicato nella RU; il testo è consultabile gratuitamente all'indirizzo Internet [www.slmb.bag.admin.ch](http://www.slmb.bag.admin.ch).



| Prodotto | Microorganismi  | Piano di campionatura |   | Valore di tolleranza UFC |   |   | Osservazioni e misure in caso di risultati insoddisfacenti   |
|----------|---|-----------------------|---|--------------------------|---|---|--|
|          |   | n                     | c | m                        | M | M |  |
| ...      |   |                       |   |                          |   |   |  |
| 3        | Latte pastorizzato e altri prodotti lattiero-caseari liquidi pastorizzati   | 5                     | 0 | 10/ml                    |   |   | Questo criterio non si applica ai prodotti destinati a essere ulteriormente trasformati.<br>Misure: controllo dell'efficacia del trattamento termico, prevenzione della ricontaminazione e verifica della qualità delle materie prime.   |
| ...      |   |                       |   |                          |   |   |  |
| 12       | Alimenti in polvere per lattanti e alimenti in polvere a fini medici speciali destinati a lattanti di età inferiore ai sei mesi | 10                    | 0 | nr in 10 g               |   |   | Misure: miglioramento delle condizioni igieniche per minimizzare la contaminazione. Deve essere eseguito un esame parallelo relativo a <i>enterobatteriacee</i> e <i>Cronobacter spp.</i> ( <i>E. sakazakii</i> ), a meno che sia stata riscontrata una correlazione tra questi microrganismi a livello della singola azienda. Se in una unità campionaria di tale azienda sono rilevate <i>enterobatteriacee</i> , la partita deve essere sottoposta anche all'esame relativo a <i>Cronobacter spp.</i> ( <i>E. sakazakii</i> ). La persona responsabile deve accertare, con soddisfazione dell'autorità esecutiva competente, se tra <i>enterobatteriacee</i> e <i>Cronobacter spp.</i> ( <i>E. sakazakii</i> ) esiste una tale relazione. |
| ...      |   |                       |   |                          |   |   |  |

